Aprikoskake med nøtter



Ingredienser

125 g smør
1,5 dl kremfløte
2 store egg
200 g sukker
1 ts vaniljesukker
1,5 ts bakepulver
250 g hvetemel
125 g tørkede aprikoser
50 g hasselnøtter

Pynt:
melisdryss

Fremgangsmåte

Smelt smøret i en liten kjele. Bland med kremfløten. Pisk egg og sukker til tykk eggedosis. Rør i smørblandingen. Skjær aprikosene i strimler og bland med litt av hvetemelet (dette forhindrer at aprikosene synker til bunns i kaken under stekingen). Sikt resten av hvetemelet sammen med bakepulver og vaniljesukker og bland inn i deigen. Rør forsiktig til du får en klumpfri deig. Vend de melete aprikosene og hakkede hasselnøttene inn i deigen til slutt.

Ha deigen i en smurt, avlang brødform (1,5 liter), som er dekket med et stykke bakepapir i bunnen. Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 180°C i ca 45 min. Avkjøl kaken i formen i noen minutter før den forsiktig løsnes fra kantene på formen med en skarp kniv og hvelves ut av formen. Fjern bakepapiret og sett kaken på et passende fat.

Sikt litt melis over kaken rett før servering.

Tips

Bruk helst tørkede aprikoser som kjennes myke ut. Dersom aprikosene er for gamle kan de bli stenharde. I så fall kan de mykes opp ved å la dem ligge en stund i kokende vann, men det beste er å bruke "ferske" tørkede aprikoser som er myke.

"Aprikoskake med nøtter" oppbevares godt innpakket i plast i kjøleskapet. Formkaken er kjempefin å fryse.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/aprikoskake-med-notter